

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат  
«Гостиничная деятельность»

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины  
**Б1.О.18 Гостиничный менеджмент**  
наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части учебного плана  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Составитель: Белоцерковская Н.В., к.п.н., доцент кафедры СКСиТ



Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	способствовать подготовке квалифицированных кадров, умеющих в современных условиях успешно решать сложные задачи управления, проектировать гибкие и эффективные системы управления в сфере гостеприимства и общественного питания.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1. Эволюция менеджмента гостеприимства и основные этапы его развития 2. Внутренняя и внешняя среда гостиничной организации 3. Структура управления гостиничным предприятием 4. Функции и принципы менеджмента в гостеприимстве 5. Методы менеджмента в гостеприимстве 6. Стили руководства гостиничной организацией 7. Личность, власть и авторитет менеджера 8. Управленческие решения 9. Менеджмент персонала гостиничной организации
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.23 Введение в индустрию гостеприимства Б1.О.27 Управление персоналом гостиниц и ресторанов Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет с оценкой